

**全国展開初！薩摩の伝統素材“芋蜜”が遂にプリンに  
芋蜜だからできる「純粹な甘さと香り」まさに初めての味わい！**

## **メイトー『薩摩あめんどろ芋蜜プリン』**

2018年11月19日（月）より

**全国のスーパー・コンビニエンスストアにて期間限定発売開始**

メイトーブランドの協同乳業株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：尾崎玲）は、産地と食材にこだわった「地域のこだわり素材プリンシリーズ」より、期間限定の新商品『薩摩あめんどろ芋蜜プリン』を11月19日（月）より期間限定発売いたします。



今回新たに発売となる『薩摩あめんどろ芋蜜プリン』は、鹿児島県南薩摩エリア限定の伝統素材を使用したプリンです。生物多様性の考えのもと、契約農家で化学肥料を使わず栽培した安納芋だけを使用しています。「芋蜜」は安納芋をしっかりと煮詰め、絞り出すことで作られ純粹な甘さと香りを併せ持っています。本商品では芋蜜本来の味わいを楽しめるように、無香料でカラメル不使用のプリンに仕上げています。

江戸時代より続く伝統素材ですが、4代目永野エチが引退し伝統は風前の灯となりました。伝統素材を残したいという若者が2013年に永野エチに弟子入りし、伝統継承のために立ち上がりました。「食べる事は守る事」のコンセプトのもと、当社は産地と取組むことで、芋蜜の知名度向上に向け、全国展開をいたします。

### **【芋蜜、あめんどろとは】**

芋蜜とは熟成させた甘い芋（安納芋、薩摩芋、紫芋など）を時間をかけて煮詰めることでより甘いペーストに仕上げ、絞り上げた甘い蜜のことです。ポリフェノールや食物繊維を含んでおり健康効果も期待されています。西郷隆盛が活躍した江戸時代末期に薩摩で考案された伝統素材で、地元では「あめんどろ」とよびます。

## 【地域のこだわり素材プリンシリーズとは】

「地域のこだわり素材プリン」は、第一次産業（農業、畜産）と第三次産業（小売り）、そして消費者を繋げるため、メイトーが第一次産業に関わり、いいものを発信していく取り組みから生まれたシリーズです。産地に特化して、地域で愛されているおいしい素材にこだわり、その素材の素直なおいしさを表現しています。素材の持つ背景・生産者を伝えることで、更においしさを感じていただき、食べることで産地を応援できるシリーズです。

■「地域のこだわり素材プリン」公式 HP <https://www.meito.co.jp/kodawari/>

## 【商品概要】

商 品 名：薩摩あめんどろ芋蜜プリン  
種 類 別：洋生菓子  
内 容 量：105g  
保 存 温 度：要冷蔵（10℃以下）  
カ ロ リ -：155kcal  
発 売 地 域：全国  
希望小売価格：128円（税抜）  
発 売 日：2018年11月19日（月）

## 【協同乳業 株式会社とは】

協同乳業株式会社は、昭和28年12月に「食のトップランナー」として創業し、以来60年以上お客様の立場に立った商品開発と、進取の気風を持った確かな技術力で数々のロングセラー商品を生み出してきました。昭和30年3月にはデンマークから輸入した機械で日本初の「アイスクリームバー」を、同年8月に日本初の「カッテージチーズ」を発売開始。昭和31年12月には、スウェーデンからテトラパックマシンを輸入し、日本初の「テトラ牛乳」を生産開始。その他にも、生きた乳酸菌入りフローズンヨーグルト「銀世界」やホイップ済み冷凍クリーム、本格的な「カスタードプリン」の工業化、乳清飲料「ミルフル」、逆浸透圧原理（RO）を使った新タイプの牛乳、など様々な“日本初”のヒット商品を世の中に生み出してきました。また、平成8年3月には、日本最長時間（16時間）発酵の「じっくり熟成ヨーグルト」を発売し、平成23年8月には「ビフィズス菌 LKM512」によるマウスの寿命伸長効果がプロバイオティクス※1として世界で初めて科学雑誌「プロスワン」に掲載されました。これからも、自然の恵みを大切に、健康で豊かな食文化の創造につとめていきます。

※1…腸内フローラのバランスを改善することにより人に有益な作用をもたらす生きた微生物

## 【会社概要】

会 社 名：協同乳業株式会社  
代表取締役：尾崎 玲  
本社所在地：〒103-0016 東京都中央区日本橋小網町 17-2  
事 業 内 容：1.牛乳、アイス、デザート、乳製品の製造、販売  
2.牛乳をもとにした素材事業など  
企 業 URL：<https://www.meito.co.jp/>

■商品に関するお客様お問い合わせ先  
協同乳業株式会社 お客様相談室 0120-369817（ミルクハ イーナ）